



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Cuissot de chevreuil aux mojettes

👉 **Recette du Poitou-Charentes!**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 cuissot de chevreuil
- 600 à 800g de mojettes
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de Cognac
- 250g de beurre
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 pincée d'airelles
- 1 pincée de poivre rose
- sel
- poivre
- bouquet garni

Préparation :

Les mojettes :

Dans une casserole versez les mojettes, ainsi que la tête d'ail coupée en deux dans le sens de la largeur. Mouillez le tout avec de l'eau à niveau. Salez, puis faites cuire à feu doux jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. Incorporez 180g de beurre, remuez, c'est prêt !

Le cuissot :

Epluchez l'ail et enlevez le germe, puis à l'aide d'un couteau pointu percé dans le cuissot deux ou trois trous où vous ferez glisser une gousse d'ail, qui avec la cuisson donnera toute sa saveur à la viande.

Dans un plat creux (allant au four) déposez la garniture aromatique (carottes, oignons) les baies d'airelles, le poivre rose ; puis placez votre cuissot.

Beurrez avantageusement le cuissot, salez et poivrez. Enfourez le tout au four préalablement chauffé à 240°C (Th 8). Faites rôtir 10 minutes d'un côté, 10 minutes de l'autre.

Retirez du four et mettez le cuissot dans un papier d'aluminium, et déglacez le fond du plat avec le Cognac, puis le vin blanc. Mouillez s'il le faut avec un peu d'eau, faites réduire, ajoutez une noix de beurre, puis passez votre sauce au chinois.

Rectifiez l'assaisonnement

C'est prêt à servir avec vos mojettes !